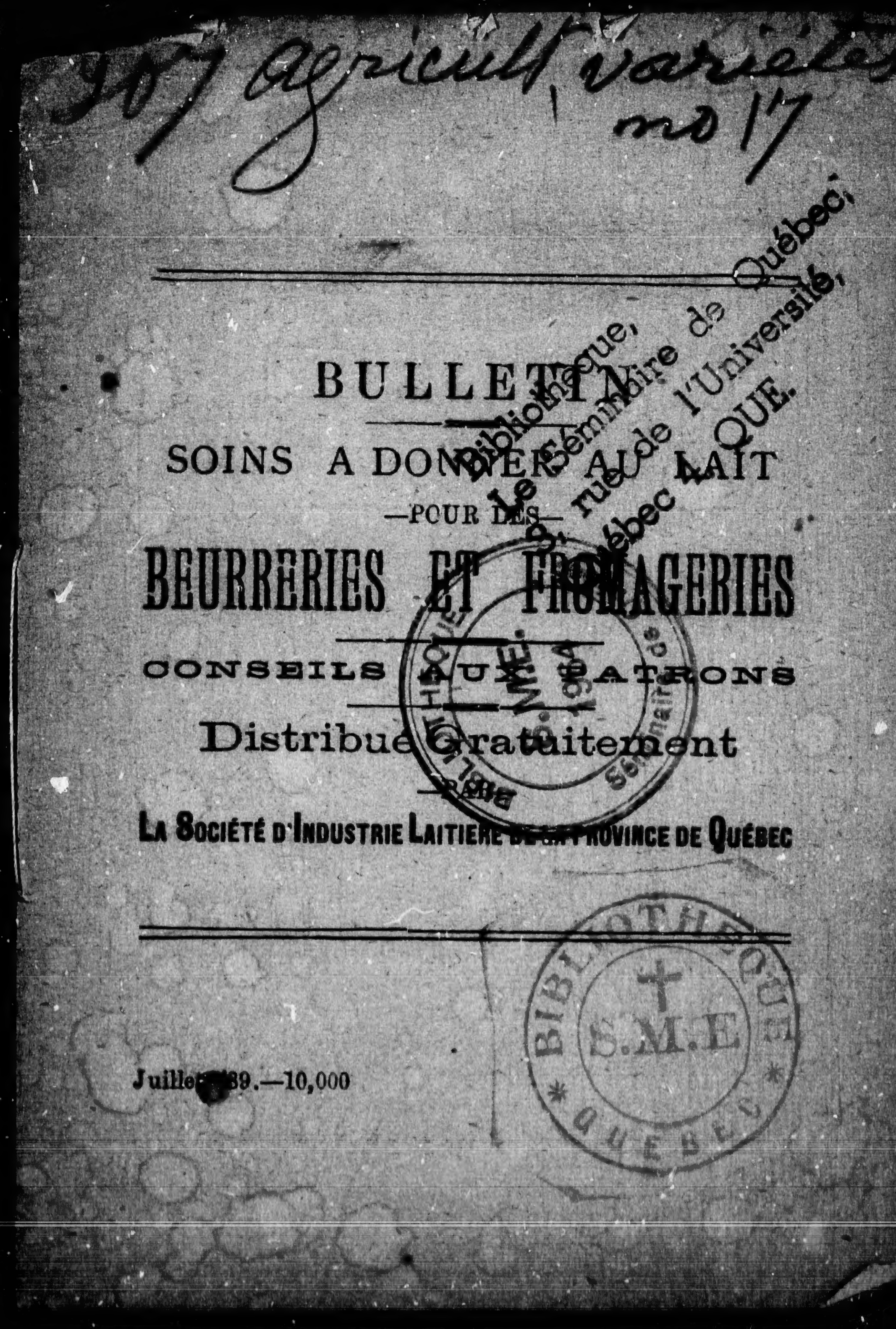


BULLETIN

SOINS A DONNER AU LAIT

—POUR DES—

BEURRERIES ET FROMAGERIES

CONSEILS AUX PATRONS

Distribué Gratuitement

—PAR—

LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

Juillet 1889.—10,000



La societe d'Industrie Laitiere

—DE LA—

Province de Québec.

AUX PATRONS DE BEURRERIES ET FROMAGERIES

Veuillez lire cette circulaire avec soin ; et, si vous l'observez bien, vous y trouverez votre profit. Avec de bon lait, le fabricant vous donnera des produits de meilleure qualité, vous obtiendra des rendements plus considérables et, par conséquent, plus d'argent pour le lait fourni.

Nous conseillons aux directeurs de faire entrer ces instructions dans les règlements de la fabrique, et de les déclarer obligatoires pour tous les patrons.

LES DIRECTEURS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

SOINS DES VAISSEAUX.—Tous les vaisseaux et ustensiles qui reçoivent le lait ou servent à la traite (canistres, chaudières, couloirs, dippers etc.)., doivent être, tous les jours, lavés à l'eau chaude, ébouillantés, rincés à l'eau froide et bien asséchés avec des linges propres, ou mis à égoutter en plein air où il n'y a pas de poussière ni de mauvaises odeurs. De plus, ils doivent être écurés au moins deux ou trois fois par semaine, avec une légère saumure ou du lessi ou encore mieux avec une faible lessive de soda à laver (bi-carbonate de soude). La lessive et la soude ont pour propriété de dissoudre toutes les matières grasses qui s'attachent aux vaisseaux et aux linges

de plus elles empêchent la fermentation de ce qui pourrait échapper à l'œil de la ménagère. Le sel a le même effet, mais à un moindre degré.

Les soudures et les joints des vaisseaux doivent être nettoyés avec une attention particulière ; c'est là que les matières séjournent et ont le temps de fermenter.

La canistre dans laquelle on remporte le petit-lait à la maison demande aussi des soins spéciaux qui sont détaillés plus loin.

N employez que des vaisseaux de fer-blanc pour le lait, le fer-blanc étant le seul métal qui ne présente pas d'inconvénients. Il est bien entendu que les vaisseaux faïencés ne sont pas exclus.

SOINS DU LAIT.—1. Il faut traire les vaches avec la plus grande propreté ; l'on doit avoir les mains nettes et l'on doit laver le pis de la vache avant de la traire. Tous les vaisseaux doivent avoir été lavés comme il est dit ci-dessus, pour chaque traite. N'employez *jamais* de seaux de bois.

2. Pendant la traite, aussitôt qu'une chaudière est remplie, le lait doit être immédiatement coulé, soit dans une autre chaudière, soit dans les canistres ou les vaisseaux où le lait devra être aéré et refroidi.

Vous pouvez vous servir des couloirs ordinaires, bien lavés ; mais comme c'est l'habitude de transvider le lait dans la canistre, nous vous conseillons de vous fabriquer un couloir spécial de bon coton à fromage non blanchi, posé double ou triple sur un cercle un peu plus grand que l'ouverture de la canistre ; arrangez le coton de façon à le détacher facilement de son cercle, pour l'ébouillanter après chaque traite, et le passer au lessi ou à la saumure souvent. Ce couloir coûte à peine quelques centins, et coule bien et rapidement. Nous nous permettons d'ajouter, appuyés sur notre expérience, que c'est un préjugé et une erreur dommageables de croire que le lait ne doit pas être coulé.

3. Aussitôt la traite finie et le coulage fait avec soin, il faut *aérer* le lait, lui faire prendre l'air pendant quelques minutes avant de le refroidir. Si vous refroidissez le lait avant de l'aérer, il gardera l'odeur animale ou de vache, plus ou moins. On se sert d'une écope (*dipper*) à grand manche pour aérer et brasser le lait.

4. Ensuite vient le refroidissement du lait. La pratique la plus suivie est de mettre la canistre dans une cuvette d'eau froide, avec ou sans glace ; on brasse continuellement le lait avec l'écope, et l'on change l'eau jusqu'à ce que le lait soit devenu aussi froid que l'eau fraîchement tirée du puits, c'est-à-dire à une température qui varie entre 50 à 60. Le refroidissement est d'autant plus utile qu'il est fait plus tôt après la traite ; il est *indispensable* pour la traite du soir, surtout pendant les chaleurs.

5. Le lait étant aéré d'abord, refroidi ensuite, vous devez l'installer pour la nuit dans un endroit à l'abri de la poussière, des moustiques, des mauvaises odeurs et de l'eau. Ne couvrez pas la canistre avec son couvercle, mais avec une mousseline claire et bien nette ; on ne doit mettre le couvercle à sa place qu'au moment où le lait partira pour la fabrique.

6. Traitez le lait du matin de même façon que celui du soir. Pour aucune raison, vous ne devez verser dans le lait du soir celui du matin, avant que ce dernier n'ait été parfaitement refroidi. Il vaut mieux, bien mieux, avoir deux canistres ou plus pour transporter les deux traites séparément.

7. Les charretiers doivent être rendus à la fabrique, l'été surtout, pour sept heures, et jamais après huit heures.

8. C'est une très dangereuse habitude de remporter le petit-lait dans la canistre qui sert au lait ; mais comme il est difficile de faire autrement, voici ce que vous devez observer pour éviter que le lait en souffre. Aussitôt la canistre revenue à la maison, videz-là de suite, et lavez-là comme il est in-

diqué plus haut ; ébouillantez et rincez à l'eau froide, puis mettez-là à égouter sur le côté pour qu'elle s'aère bien. Ecurez-là tous les jours, ou du moins tous les deux jours.—Si vous trouvez que ce sont là des précautions inutiles, avalez seulement deux gorgées de petit-lait et vous changerez d'opinion. Ceci s'applique surtout aux arrondissements où le petit-lait est tenu, à la fabrique, dans des bassins en bois.

——***——

REMARQUES PARTICULIÈRES.—1. Vous ne devez jamais envoyer à la fabrique le lait de vaches malades ou fiévreuses. Vous ne devez y envoyer celui de vaches fraîchement vêlées que lorsqu'il pourra bouillir sans tourner.

2. Le lait de vaches en chaleur doit être trait, coulé, aéré et refroidi à part. Il faut l'aérer et le brasser plus longtemps et le refroidir plus fortement. Ce lait sera tres dangereux pour la fabrication si vous ne le traitez pas comme nous l'indiquons.

3. Si vous avez besoin de lait pour la maison, choisissez une vache pour cette fin, et mettez son lait à part. Ceci est pour empêcher tout prétexte de prendre du lait dans la canistre. Le lait destiné à la fabrique ne vous appartient plus dès qu'il a été aéré et refroidi.

4. Ces pratiques malhonnêtes et déshonorantes qui consistent à garder des égouts, à écrémer le lait, à y ajouter de l'eau, ne sont pas générales ; mais elles sont assez fréquentes pour que nous en disions un mot. Elles constituent un vol véritable et un vol *dur* ; celui qui le commet vole ses amis, ses voisins, quelquefois toute sa paroisse.

5. Quand votre fabricant vous fera quelques remarques, ou vous refusera du lait, ne prenez pas cela en mauvaise part. Invitez-le à vous donner des conseils ; ne cherchez pas à vous excuser, mais cherchez à faire mieux à l'avenir. Quand vous serez ainsi repris, relisez cette circulaire attentivement et vous vous apercevrez que vous avez négligé quelques-uns des

soins qu'elle recommande ; observez ce qui y est dit et tout ira bien, nous vous en donnons la garantie. Si ces conseils sont suivis, l'on trouvera une amélioration dans les fabriques bien dirigées.

6. Il ne faut pas oublier que pour faire de l'argent à la fabrique, il faut y porter du lait ; il faut bien hiverner les vaches, et leur donner une nourriture abondante l'été. L'on ne peut faire d'argent avec un animal qui prend la moitié de l'été pour se remettre et qui, rendu à la fin de juillet, se trouve sur un pacage insuffisant. Les fourrages verts (le blé d'Inde de l'Ouest surtout), sont une grande ressource pour aider à passer les sécheresses. Avec un arpent de blé d'Inde de l'Ouest bien cultivé, on peut soigner et maintenir 10 vaches pendant trois semaines ou un mois, sur un pacage médiocre. Le blé d'Inde continue à pousser si on fait la première coupe à dix ou douze pouces du sol, au-dessus du premier nœud.

Nous ajoutons ici les conseils suivants qui sont traduits d'un bulletin rédigé par le Prof. Robertson du Collège d'Agriculture de Guelph, Ontario.

" En industrie laitière, on ne réussit qu'à la condition de " se tenir au courant du progrès. Quand on se sert d'un vé- " locipède il faut marcher ou débarquer, pas de moyen terme ; " c'est comme cela en industrie laitière : celui qui n'avance " pas devra *débarquer*. Ainsi, pour maintenir notre réputa- " tion, nous devons améliorer la qualité et augmenter la quan- " tité de nos produits *par vache et par arpent*, c'est-à-dire " obtenir des animaux et de la terre des rendements meil- " leurs et plus considérables..........

" Tout cultivateur qui veut fournir du lait à une fabrique, " devra s'efforcer de mettre ses vaches dans les meilleurs con- " ditions pour la production de bon lait. Il est facile de met- " tre le lait à l'abri des causes détériorantes, mais s'il est de " mauvaise qualité d'abord, il est impossible de le rendre bon

" par la suite. De là l'importance de ne tenir que des vaches " en bonne santé.

" Ces vaches doivent recevoir une nourriture abondante et " saine ; la qualité de la nourriture se retrouvera dans le lait " et le fromage. C'est un fait acquis que si cette condition " n'est pas observée, le lait ne peut être délicat de goût ni de " bonne conservation.

" On ne doit donner que de l'eau bien pure aux vaches, et " on doit leur en donner en abondance. Souvent on rencontre " des cultivateurs portant peu d'attention à la qualité de " l'eau que boivent leurs vaches ;—ils semblent évidem- " ment croire que pourvu que les vaches boivent du liquide, " le lait ne s'en sentira point. "

" J'en ai même connu qui prétendaient que les vaches ai- " ment à boire de ces choses qui ne leur conviennent pas et qui " ne peuvent leur faire de bien. Il se rencontre bien de ces " bêtes-là, mais la *bête* n'est pas toujours le meilleur juge. On " reconnaît un homme intelligent par ce qu'il met à la portée " de ses vaches. "

" J'ai examiné au microscope certains échantillons de lait, et " j'y ai vu des *microbes*, des germes de maladie qui étaient en- " trés dans le corps de l'animal par son eau.—On peut bien at- " ténuer un peu la mauvaise qualité de pareil lait en faisant le " fromage, mais il est impossible de donner au fromage le goût " fin qu'on obtiendrait si l'eau bue par les vaches était pure et " saine;—de plus ce fromage se conservera moins bien. Encore " une fois, pas de fromage de première qualité si le lait ne l'est " pas.

" Un autre point bien important : Donnez souvent du sel " à vos vaches. N'ayez pas peur qu'elles en prennent trop ; " cela n'arrive que quand elles n'en ont pas habituellement.

" Voici une expérience, faite en 1886, qui prouve l'impor- " tance de donner du sel aux vaches. Onze vaches, furent " divisées en quatre groupes, dont deux seulement avaient

" accès au sel, et mises dans un même pâturage. Les groupes " qui n'avaient pas de sel perdirent en 2 jours 17½ o/o de la " quantité de lait donné ; le premier groupe se sentit à peine " du changement. Douze jours après, on retrancha le sel à " un troisième groupe ; résultat : réduction de 14½ o/o dans le " rendement. Et pendant tout ce temps le groupe auquel on " avait continué à donner du sel se maintenait sans diminu- " tion ; il ne consommait qu'environ 4 onces de sel par va- " che et par jour.—Au point de vue de la qualité du lait, le " changement était aussi marquant. Le lait des vaches sans " sel surissait en moyenne vingt-qnatre heures plus tôt que " le lait du groupe qui recevait du sel.

" Il ne suffit pas de donner du sel aux vaches une fois par " semaine. Il y en a qui font cette distribution le dimanche " après-midi ; ça n'est guère mieux pour la vache que pour " l'homme. Donnez en *tous les jours*.

" Éloignez vos vaches des endroits empestés de mauvaises " odeurs. Si vous saviez comme vos vaches sont sensibles à " cela ! A ma connaissance, il y a quelques années, on refusa " le lait d'un patron parce que ce lait, provenant d'un trou- " peau de 25 vaches, avait une odeur intolérable. Ce pauvre " cultivateur ne pouvait trouver de raison à ce mal ; j'allai " faire une inspection de sa ferme ; je visitai tout d'un bout " à l'autre et je finis par découvrir, dans un bois où les va- " ches allaient souvent, la carcasse d'un cheval qu'on avait " jeté là au printemps. On enterra de suite la carcasse, et le " lait redevint *de suite* comme celui des autres patrons.

" Ayez des étables bien aérées, si les vaches sont à l'étable.

" Ne maltraitez pas vos vaches. Les mauvais traitements " vous retomberont toujours sur la bourse ; vous aurez moins " de lait, la vache se vengera comme cela. Si vous avez un " chien dur aux vaches, *tuez-le cette semaine* ; il vous coûte " plus cher qu'une vache à entretenir. "

CULTIVATEURS

Dans votre propre intérêt, faites vous inscrire comme membres de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

J. de L. TACHE,
SECRÉTAIRE.

Boite 1023, QUEBEC.